



Finest
Lezzet
RESTAURANT

**„ Was ist des Lebens h,, chste Lust?
Die Liebe und der Wein,,,**

J. Perinet

Allergene - Enthält: A) glutenhaltiges Getreide - B) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - C) Eier oder Eierzeugnisse - D) Fisch oder Fischerzeugnisse - E) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse - F) Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose - G) Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse - H) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse - I) Senf oder Senferzeugnisse - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse - L) Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse - M) Schwefeldioxid / Sulfite - N) Lupinen oder Lupinenerzeugnisse - O) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff(en) - 2) mit Konservierungsstoff(en) - 3) mit Antioxidationsmittel(n) - 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat(en) 8) mit Milcheiweiß - 9) koffeinhaltig - 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel(n) - 12) enthält eine Phenylalaninquelle - 13) gewachst - 14) mit Taurin - 15) mit Säuerungsmittel(n)

APERITIFS

MARTINI PROSECCO <i>Trocken, reichhaltig und unkompliziert</i>	0,1 l	6
CHAMPAGNER <i>Brut Imperial Moët</i>	0,1 l	13
CHANDON GARDEN SPRITZ	0,2 l	10
MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO	4 cl	5,5
SHERRY DRY / MEDIUM	4 cl	5,5
LILLET WILD BERRY ^[1] <i>Lillet Blanc, Wild Berry und Beeren der Saison</i>	4 cl	8,5
LILLET ROSÉ ^[1] <i>Lillet Rosé, Grapefruit-Limonade und Limettenscheiben</i>	4 cl	8,5
LILLET FROSÉ ^[1] <i>Lillet Rosé, Rhabarbersaft und Brombeere</i>	4 cl	8,5

AUCH APERITIF-DRINKS

PASSIONSTAR MARTINI ^[1] <i>Aperol, Prosecco, Orange, Soda (auch alkoholfrei)</i>		8,5
COSMOW ^[1] <i>Vodka, Cranberrysaft, Ginger Bier und Orangenzeste</i>		8
MALIBU TONIC	0,1 l	8
MALIBU PINEAPPLE	0,1 l	8
BALLANTINE`S SODA / COLA	0,1 l	8,5
ABSOLUT ^[14] <i>Soda / Lemon / Orange oder Red Bull</i>	0,1 l	8,5



MANCHES BLEIBT SO, WIE ES IST

APEROL SPRITZ ^[1, 11] <i>Aperol, Prosecco, Orange, Soda (auch alkoholfrei)</i>	8
HUGO ^[11] <i>Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Soda (auch alkoholfrei)</i>	8
KIR ROYAL ^[1, 11] <i>Die Königin unter den Aperitifs</i>	8,5

ÇORBALAR / SUPPEN / SOUPS

100	MERCİMEK ÇORBASI	7
	<i>Frisch zubereitete rote Linsensuppe</i> <i>Homemade red lentil soup</i>	
101	DOMATES ÇORBASI [F, 8]	7
	<i>Frisch zubereitete Tomatencremesuppe</i> <i>Homemade tomato soup</i>	
102	BALIK ÇORBASI [D]	12
	<i>Frisch zubereitete Fischsuppe</i> <i>Homemade fish soup</i>	



SOĞUK MEZELER / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

300	ENGİNAR SALATASI [H]	9	307	ISPANAK EZME [F, 8]	8
	<i>Fein gewürfelte Artischockenherzen mit Staudensellerie, Mais und Paprika in Essig-Öl-Vinaigrette</i> <i>Finely diced artichoke hearts with celery, corn and peppers in vinegar-oil vinaigrette</i>			<i>Frischer Blattspinat in einer Joghurtcreme mit (mildem) Paprikapulver und Knoblauch</i> <i>Fresh spinach leaves in a yoghurt cream with (mild) paprika powder and garlic</i>	
301	PAŞA MEZE [E, F, 8]	8	308	ZEYTİN EZME [E]	9
	<i>Geriebener Schafskäse in Crème-fraîche-Joghurt-Mix mit Walnüssen</i> <i>Grated feta cheese in creme fraiche - yoghurt mix with walnuts</i>			<i>Schwarze Olivenpaste mit Walnüssen und orientalisches-mediterranen Gewürzen</i> <i>Black olive paste with walnuts and oriental-mediterranean spices</i>	
302	HAYDARI [F, 8]	7	309	BABAGANNUŞ	9
	<i>Joghurtminzcreme, Schafskäse und Knoblauch</i> <i>Yoghurt mint cream with white cheese and garlic</i>			<i>Feingehackte, gegrillte Aubergine mit frischem Paprika, angemacht in Olivenöl und Knoblauch</i> <i>Finely chopped, grilled eggplant with fresh peppers, served in olive oil and garlic</i>	
303	HUMUS [F, 8]	8	310	ÇİĞ KÖFTE	12
	<i>Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit zerstoßenem Sesam und Butter</i> <i>Chickpea puree with crushed sesame and butter</i>			<i>Veganes Gericht traditionell zubereitet. Orientalisch gewürzte Bulgurbällchen, serviert auf Blattsalat mit Zitronenecken (Schärfe auf Wunsch)</i> <i>Vegan traditional dish. Oriental-spiced bulgur balls, served on lettuce with lemon wedges (spiciness on request)</i>	
304	ANTEP EZME [F, 8]	8	311	KAVUN PEYNİR	12
	<i>Paprika-Tomaten-Dip (scharf), fein passierte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch</i> <i>Paprika tomato dip (spicy), finely sieved tomatoes, peppers, onions, parsley, garlic</i>			<i>Weisskäse und Honigmelone</i> <i>White cheese and honeydew melon</i>	
305	CACIK [D]	8	350	TEK KİŞİLİK SOĞUK MEZE	12
	<i>Fein geschnittene Gurke in einer Joghurtminzcreme</i> <i>Finely sliced cucumber in a yoghurt mint cream</i>			<i>Komposition aus Vorspeisen für eine Person</i> <i>Composition of appetizers for one person</i>	
306	ATOM [F, 8]	9	360	İKİ KİŞİLİK SOĞUK MEZE	22
	<i>Joghurt mit frischer, in Butter zerlassener Chili-Paprika-Sauce (sehr scharf)</i> <i>Yoghurt with fresh chili pepper sauce melted in butter (very hot)</i>			<i>Komposition aus mediterranen Vorspeisen für zwei</i> <i>Composition of mediterranean appetizers for two</i>	

SICAK MEZELER / WARMER VORSPEISEN / WARM STARTERS

- | | | | | | |
|-----|---|----|-----|---|----|
| 400 | KARİDES TAVA ^[D, O] | 15 | 405 | SİĞARA BÖREĞİ VE MÜCVER ^[A, F, 8] | 10 |
| | <i>Garnelen-Pfanne in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit geschmolzener Butter verfeinert, leicht pikant</i> | | | <i>Blätterteigröllchen und Gemüsereibekuchen, gefüllt mit Petersilie und Schafskäse</i> | |
| | <i>Prawns in garlic and white wine sauce, refined with melted butter, slightly spicy, served in a pan</i> | | | <i>Puff pastry rolls filled with parsley and feta cheese</i> | |
| 401 | AHTAPOT TAVA ^[D] | 18 | 406 | İÇLİ KÖFTE ^[F, 8] | 9 |
| | <i>Oktopus-Pfanne in Knoblauch-Fenchel-Butter-Sauce mit getrockneten Tomaten</i> | | | <i>Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch, dazu Knoblauch-Joghurt-Creme</i> | |
| | <i>Octopus stir-fry in garlic fennel butter sauce with sun-dried tomatoes</i> | | | <i>Bulgur balls filled with minced meat and served with garlic-yoghurt-cream</i> | |
| 402 | SARMA ^[F, 8] | 9 | 450 | TEK KİŞİLİK SICAK MEZE | 13 |
| | <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, Hackfleisch und orientalischen Gewürzen auf Knoblauch-Joghurt Creme</i> | | | <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für eine Person</i> | |
| | <i>Stuffed vine leaves with rice, minced meat and oriental spices on garlic yoghurt cream</i> | | | <i>Composition of warm mediterranean appetizers for one person</i> | |
| 403 | FIRINDA BEYAZ PEYNİR ^[F, 8] | 12 | 460 | İKİ KİŞİLİK SICAK MEZE | 24 |
| | <i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Oliven, Dill und orientalischen Gewürzen</i> | | | <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für zwei Personen</i> | |
| | <i>Baked feta cheese with tomatoes, peppers, olives, dill and oriental spices</i> | | | <i>Composition of warm mediterranean appetizers for two</i> | |
| 404 | PARMESAN PEYNİRLİ PATLICAN ^[F, 8] | 13 | | | |
| | <i>Auberginenscheiben mit Mozzarella und Parmesan in Tomatensauce</i> | | | | |
| | <i>Eggplant with mozzarella and parmesan in tomatoe sauce</i> | | | | |



SALATALAR / SALATE / SALADS

- | | | | | | |
|-----|---|----|-----|---|----|
| 200 | ÇOBAN SALATASI ^[F, 8] | 10 | 203 | KAŞIK SALATASI ^[E] | 13 |
| | <i>Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Oliven und Schafskäse in Zitronen-Olivenöl</i> | | | <i>Feingehackter Bauernsalat mit Walnüssen auf einer Granatapfelsauce</i> | |
| | <i>Salad with onion, tomato, cucumber, parsley and feta cheese in lemon-oil dressing</i> | | | <i>Finely chopped farmer's salad with walnuts on a pomegranate sauce</i> | |
| 201 | ROKA SALATASI ^[E, F] | 11 | 204 | BALIK SALATASI | 18 |
| | <i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, Schalotten, Parmesan und Walnüssen</i> | | | <i>In Olivenöl gebratener Lachs mit Scampi auf einem Salat der Saison, dazu ein Balsamico-Honig-Olivenöl-Dressing</i> | |
| | <i>Ruccolasalad with cherry tomatoes, shallots, parmesan and walnuts</i> | | | <i>Salmon fried in olive oil with scampi on a seasonal salad, with a balsamic honey olive oil dressing</i> | |
| 202 | TAVUK SALATASI ^[I, F] | 16 | | | |
| | <i>Hähnchenbruststreifen mit Honig-Sesam-Kruste auf einem bunten Salat der Saison, dazu Balsamico-Honig-Olivenöl-Dressing</i> | | | | |
| | <i>Chicken breast strips with a honey and sesame crust on a colorful seasonal salad, with balsamic honey olive oil dressing</i> | | | | |

ANA YEMEKLER / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

LAMMFLEISCHGERICHTE

- 700 **KARNIYARIK** ^[F, 8] 24
Gefüllte Aubergine mit zarten Lammrückenstücken in einer Tomaten-Basilikum-Sauce aus dem Ofen, serviert mit Pilav-Reis und Joghurt
Stuffed eggplant with tender pieces of lamb in a tomato and basil sauce from the oven served with pilaf rice and yoghurt
- 701 **ADANA KEBAP** 22
Gegrillter Lammhackspieß auf scharfer Chili-Tomaten-Paprika-Sauce mit gegrillten Tomaten und Paprika, serviert mit Pilav-Reis
Grilled minced lamb skewers on a spicy chili tomato pepper sauce with grilled tomatoes and peppers, served with pilaf rice
- 703 **İSKENDER** 26
Zarte Lammrückenscheiben auf geröstetem Fladenbrot mit zerlassener Butter, dazu cremige Tomatensauce, feiner Joghurt und gegrilltes Gemüse
Tender slices of saddle of lamb on toasted flatbread with melted butter, plus creamy tomato sauce, fine yoghurt and grilled vegetables
- 704 **ALİ NAZİK** ^[F, 8] 26
Gewürfelter Lammrücken auf Auberginenpüree mit Joghurt und Tomaten- Basilikumsauce
Diced saddle of lamb on eggplant puree with yoghurt and tomato basil sauce
- 706 **SAC KAVURMA** 26
Lammgeschnetzeltes aus der Haxe, mit fein gewürfelten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in eigenem Saft, serviert mit Pilav-Reis
Sliced lamb from the ankle, with finely diced tomatoes, peppers and onions in their own juice, served with pilaf rice
- 707 **NAR SOSLU KUZU KÜŞLEME** 32
Gegrilltes Lammfilet auf einer Granatapfelsauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse
Grilled lamb fillet on a pomegranate sauce, served with seasonal stir-fry vegetables
- 709 **NAR SOSLU KUZU SIRTI DOLMA** 32
Lammrückensteak, gefüllt mit Zwiebeln, Paprika und Pinienkernen in Granatapfelsauce, dazu Kartoffelpüree
Rack of lamb steak stuffed with onions, peppers and pine nuts in pomegranate sauce with smashed potatoes
- 710 **FISTIKLI PIRZOLA** ^[E] 36
Lammkoteletts mit fein gemahlener Pistazien auf Pflaumensauce, dazu Pfannengemüse der Saison
Lamb chops finely ground pistachios on plum sauce with seasonal stir-fry vegetables

- 702 **BEYTİ KEBAP** 23
Geschmortes Hackfleisch in Fladenbrot (Lavaş)
Braised minced meat rolled in flatbread (lavas)

RIND- UND KALBFLEISCHGERICHTE

- 800 **PASTIRMALI BONFILE** 38
Die türkisch-mediterrane Entgegnung auf die deutsche Hausmannskost „Rinderroulade“ Rinderschinken, eingerollt in Rinderfilet mit Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree
Beef ham rolled up in beef filet with red wine sauce and smashed potatoes
- 801 **KARABİBER SOSLU BİFTEK** 34
Weder klassisch türkisch, noch mediterran - das saftige, australische Rumpsteak vom Grill auf einer grünen Pfeffersauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse und Bratkartoffeln
Neither classic Turkish nor Mediterranean - the juicy, Australian grilled rump steak on a green pepper sauce, served with seasonal stir-fried vegetables and fried potatoes
- 802 **ADA ÇAYLI CİĞER** ^[F] 26
Kalbsleber mit Butter-Salbei, dazu Kartoffelpüree
Veal liver with butter and sage and smashed potatoes
- 803 **HARDALLI BİFTEK / ANTRİKOT** ^[1] 36
Weder klassisch türkisch, noch mediterran. Gegrilltes, australisches Entrecôte, angereicht auf einer Dijon-Senf-Sauce und dazu Bratkartoffeln
Neither classic Turkish nor Mediterranean. Grilled Australian entrecôte, served on a Dijon mustard sauce and fried potatoes
- 804 **ÇOBAN KAVURMA** 34
Geschchnetzeltes von der Rinderfiletspitze mit Paprika, Zwiebel, Tomaten in eigenem Saft, mit Weißwein und Kräutern verfeinert, serviert auf Pilav-Reis
Sliced beef fillet tip with peppers, onions, tomatoes in their own juice, refined with white wine and herbs, served on pilaf rice
- 711 **SULTAN TABAĞI** 32
Gegrillte Fleischvariationen aus Lamm, Kalb und Hähnchen mit saisonalem Pfannengemüse, serviert mit Pilav-Reis
Grilled meat variations of lamb, veal and chicken with seasonal stir-fry vegetables, served with pilaf rice



VEGETARISCHE GERICHTE

- 500 İMAM BAYILDI 17
Aubergine, gefüllt mit Tomaten, Paprika, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch aus dem Steinofen, auf Tomatensauce, dazu Reis und Joghurt
Eggplant filled with tomatoes, peppers, pine nuts, onions and garlic from the stone oven on tomato sauce with rice and cacik
- 501 MANTAR DOLMA [F, 8] 16
Gratinierte, mit Schafskäse gefüllte und Gouda überbackene Champignonknöpfe auf cremiger Tomatensauce, serviert mit Pilav-Reis
Garnished button mushrooms stuffed with feta cheese and gratinated with gouda cheese on a creamy tomato sauce, served with pilaf rice
- 502 FIRINDA SEBZE [F, 8] 15
Frisches, mediterranes Gemüse aus dem Backofen, überbacken mit Schafskäse
Oven baked fresh mediterranean vegetables with feta cheese

HÄHNCHENFLEISCHGERICHTE

- 600 PARMESAN SOSLU TAVUK ROSTO [F, 8] 19
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Käse auf Parmesan-Sahnesauce, dazu Reis
Stuffed chicken breast with spinach and cheese on parmesan cream sauce, served with rice
- 601 HARDAL SOSLU TAVUK SOTE 18
Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen Curry-Honig-Sauce, serviert mit Pilav-Reis
Chicken strips in a fine curry honey sauce, served with pilaf rice
- 602 MANTAR SOSLU TAVUK GÖĞSÜ [F, 8] 19
Gegrillte Hähnchenbrust auf Champignonrahmsauce, dazu Reis und in Olivenöl gebratenes Gemüse
Grilled chicken breast on mushroom cream sauce with rice and vegetables fried in olive oil



BALIK / FISCHGERICHTE / FISH

- 810 FESLEĞEN SOSLU SOMON BALIĞI [D] 24
Lachsfilet vom Grill mit Basilikumsauce, dazu Reis
Grilled salmon fillet with basil sauce and rice
- 811 TAVADA DENİZ KARİDESİ [B, D, F, 8] 25
Garnelen in der Pfanne, mit Chili, Paprika, Kirschtomaten und Schafskäse, serviert in leicht pikanter Tomatensahne-Basilikumsauce
Prawns in a pan, with chili, peppers, cherrytomatoes and feta cheese, served in a slightly spicy tomato-cream-basil sauce

**Fragen Sie bitte auch nach
unserer Fischkarte!**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 820 DOMATES SOSLU MAKARNA 12,5
Frisch zubereitete Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce
Freshly prepared spaghetti or penne with tomato sauce
- 821 IZGARA KÖFTE 12,5
Lammfrikadelle mit Pilav-Reis oder Pommes Frites
Lamb patty with pilaf rice or french fries
- 822 SOMON BALIĞI [D] 12,5
Ein kleines, gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree
A small, grilled salmon fillet with mashed potatoes
- 823 TAVUK IZGARA 12,5
Ein kleines, gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen, mit Reis oder Kartoffeln angerichtet
A small, grilled chicken breast fillet in strips, served with rice or potatoes

TATLILAR / DESSERTS

855	KAZANDİBİ [F, 8]	8
	<i>Karamellierter Milchpudding mit Zimt</i>	
	<i>Caramelized milk pudding with cinnamon</i>	
856	BAKLAVA [A, E, 11]	8
	<i>Blätterteig mit Walnüssen und Zuckersirup</i>	
	<i>Puff pastry with walnuts and sugar syrup</i>	
859	TIRAMISU [F, 8]	10
860	DONDURMA [F, 1, 8]	8,5
	<i>3 köstliche Eiskugeln mit frischem Obst der Saison</i>	
	<i>3 delicious ice cream scoops with fresh seasonal fruit</i>	
816	CRÈME BRÛLÉE	9
	<i>Frisch zubereitet</i>	
	<i>Prepared fresh</i>	
870	MEYVE SALATASI	12
	<i>Obstsalat der Saison</i>	
	<i>Seasonal fruit salad</i>	
900	TEK KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	12
	<i>Gemischte Dessertplatte für eine Person</i>	
	<i>Mixed dessert platter for one person</i>	
901	İKİ KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	22
	<i>Gemischte Dessertplatte für zwei Personen</i>	
	<i>Mixed dessert platter for two</i>	



DISGESTIVE

MEDITERRANE...

AVERNA	4 cl	6
RAMAZOTTI	4 cl	6
FERNET BRANCA	4 cl	6,5
FERNET MENTA	4 cl	6,5
BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	8

AUS DEUTSCHLAND...

UNDERBERG	2 cl	3
<i>Die Rheinberger Kräuter</i>		
JÄGERMEISTER	2 cl	3,5
<i>Der Hirsch aus Wolfenbüttel</i>		
KILLEPITSCH	4 cl	5,5
<i>Düsseldorfer Edellikör</i>		
DIE NORDISCHEN...		
LINIE AQUAVIT	2 cl	4,5
MALTESERKREUZ	2 cl	4
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	4

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE
MIT EINER GROSSEN AUSWAHL

WEISSWEIN

	0,2 l	0,7 l
AUS DER TÜRKEI		
KAV - NARINCE DOLUCA (TOKAT / MITTELANATOLIEN) <i>In der Nase aromatisch, weiße Blüten, reifer Apfel und Kernobst. Am Gaumen eine cremige Textur, vollmundig, unterstützt von Noten reifer Quitte und gelbem Apfel, mit einem langen Abgang.</i>	8,5	28
ISABEY - CHARDONNAY (ÄGÄIS / IZMIR) <i>In der Nase weiße Blüten, Äpfel und Birnen. Am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig. Die reichhaltige Textur führt zu einem langen Abgang.</i>	8,5	28
AUS DEUTSCHLAND		
RIESLING WEINGUT MOHR (RHEINGAU)	8,5	32
GRAUBURGUNDER (PFALZ)	8,5	28
AUS ITALIEN		
LUGANA SAN BENEDETO ZEN.	9,5	30
SOAVE CLASSICO DOP	8	27

ROTWEIN

	0,2 l	0,7 l
AUS DER TÜRKEI		
KAV - BOĞAZKERE/ÖKÜZGÖZÜ (DİYARBAKIR / ELAZIĞ) <i>Ein fruchtiger Gaumen mit eingeschliffenen feinen Tanninen. Sehr elegant und fein. 12 Monate im Französischen Barrique gereift.</i>	8,5	28
PARSEL LL - MERLOT (ÄGÄIS, IZMIR) <i>Am Gaumen schwarze Maulbeere, schwarze Pflaume und schwarze Kirsche. Samtiger, eleganter Fluss mit feinen Tanninen zum mittleren bis langen Abgang.</i>	8,5	28
DLC - KALECİK KARASI (ANKARA) <i>In der Nase Pflaume, Erdbeere und schwarze Maulbeeren. Eingebundene seidige Tannine sorgen für den runden, milden Abgang und viel Freude.</i>	8	27
ROSÉ		
AUS DER TÜRKEI	0,2 l	0,7 l
MAJESTİK - KALECİK KARASI (ÄGÄIS / DENİZLİ) <i>Ausgeprägte Erdbeere, Pflaume und rote Kirsche in der Nase. Überaus frisch, sanft und rund.</i>	8	27
ANCYRA BLUSH KALECİK KARASI ÇAL KARASI / (ÄGÄIS DENİZLİ)	8	27
AUS DEUTSCHLAND		
SPÄTBURG. FEINHERB MOHR (RHEINGAU)	9,5	33

Weine

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE
MIT EINER GROSSEN AUSWAHL!

WEINE ENTHALTEN SULFITE - WINES CONTAIN SULPHITES

Alle Preise sind in Euro und inkl. der MwSt. - All prices in Euro incl. VAT

SOFTGETRÄNKE

WASSER VÖSLAUER	0,2 l	0,7 l	BITTER LEMON	0,33 l	4,5
SPRUDEL	3	7	<i>Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry, White Peach</i>		
STILL	2,5	7	COCA COLA ORIGINAL	0,2 l	3
	FLASCHE	GLAS	<i>Light, Zero</i>		
	0,2 l	0,5 l	FANTA	0,2 l	3
SÄFTE RAUCH (BIO+VEGAN)	3,5	6,5	MEZZO MIX	0,2 l	3
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Tomaten, Mango, Rhabarber</i>			SPRITE	0,2 l	3
SCHORLEN	0,33 l	4,5	RED BULL	0,25 l	5,5
<i>Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere</i>			<i>Original oder Sugarfree Dose</i>		
EISTEE	0,33 l	4,5			
<i>Rauch Pfirsich, Granatapfel, Zitrone, Flasche</i>					
ORANGINA ORIGINAL	0,2 l	4,5			
<i>Red Orange, Flasche</i>					



BIERE

WARSTEINER PILS VOM FASS	0,3 l	3,5
	0,5 l	4,9
RADLER / ALSTER	0,3 l	4
	0,5 l	5,5
FRANKENHEIM ALT VOM FASS	0,3 l	3,5
	0,5 l	4,9
KREFELDER	0,3 l	4
	0,5 l	5,5
WEIZEN KÖNIG LUDWIG VOM FASS		
	0,5 l	5,5

ALKOHOLFREIE BIERE

WEIZEN KÖNIG LUDWIG	0,5 l	5
WARSTEINER PILS	0,3 l	3
RADLER	0,3 l	3

RAKI

BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	8
	Flasche 0,20 l	26
	Flasche 0,35 l	48
	Flasche 0,70 l	95
YENİ RAKI	5 cl	7
	Flasche 0,35 l	38
	Flasche 0,70 l	75
TEKİRDAĞ ALTIN	5 cl	8
	Flasche 0,35 l	48
	Flasche 0,70 l	95
EFE RAKI	5 cl	7
	Flasche 0,35 l	38
EFE RAKI GOLD	5 cl	8
	Flasche 0,35 l	48
	Flasche 0,70 l	95

TEE UND KAFFEE

ÇAY TÜRKISCHER TEE [F, 8]	2
TÜRKISCHER KAFFEE	3,5
KAFFEE	3
ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	5
ESPRESSO MACCHIATO [F, 8]	4
MILCHKAFFEE [F, 8]	4
CAPPUCCINO [F, 8]	4
LATTE MACCHIATO [F, 8]	4,5
IRISH COFFEE	7
COFFEE BAILEY'S [F, 8, 11]	7
COFFEE RUM	7,5
FRISCHER MINZTEE MIT ORANGE	4,5
FRISCHER INGWERTEE MIT ORANGE	5,5
VERSCHIEDENE TEESORTEN [1]	4,5
<i>Earl Grey, Grüner, Kamille, Pfefferminz, Rote Früchte</i>	

Raki

GIN

HENDRICK'S GIN ORIGINAL	4 cl	9
HENDRICK'S NEPTUNIA	4 cl	9,5
BOMBAY ORIGINAL	4 cl	7,5
BOMBAY ^[1, 11] <i>Raspberry / Blackberry</i>	4 cl	8,5
MALFY ORIGINAL	4 cl	8,5
MALFY LIME ^[11]	4 cl	8,5
MONKEY 47	4 cl	10
KI NO BI CLASSIC	4 cl	14
SYLTER MEERESRAUSCH	4 cl	8,5

GIN TONIC AREA

BOMBAY	9,5
<i>Original mit Tonic</i>	
BOMBAY ^[1]	10
<i>Raspberry und Blackberry / Wild Berry</i>	
HENDRICK'S	12,5
<i>mit Tonic Water</i>	
NEPTUNIA ^[1, 11]	13
<i>Fizz Hendrick's Neptunia Gin, Soda, Limettensaft, Zuckersirup</i>	



VODKA

ABSOLUT WODKA CLASSIC	4 cl	6,5
GREY GOOSE	4 cl	11
BELVERDE	4 cl	11
BELVERDE HERITAGE 176	4 cl	18
42 BELOW	4 cl	9

COGNAC / BRANDY

HENNESSY	4 cl	9,5
CARDENAL MENDOZA	4 cl	9
HENNESSY X.O	4 cl	8
REMY MARTIN	4 cl	11
ASBACH URALT	4 cl	8,5

WHISKEY

CHIVAS REGAL <i>Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	<i>Kentucky Straight Bourbon Whisky</i>		
CHIVAS REGAL <i>Scotch Whisky 18 Jahre</i>	4 cl	18	JAMESON <i>Irish Blended Whisky</i>	4 cl	11
THE GLENLIVET <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	GLENFIDDICH <i>Single Malt Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12
D.E.W. <i>Irish Whisky</i>	4 cl	12	THE BALVENIE <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	15
WILD TURKEY <i>Kentucky Straight Bourbon</i>	4 cl	14	TALISKER <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	4 cl	14
GLENMORANGIE <i>Original 10 Jahre Single Malt Whisky</i>	4 cl	13	ARDBERG TEN <i>10 Jahre Islay Malt Whisky</i>	4 cl	15
MONKEY SHOULDER <i>Blended Scotch Whisky</i>	4 cl	11			
FOUR ROSES	4 cl	11			



GRAPPA

NINO LO CHARDONNAY	4 cl	8,5
BERTA TRESOLI TRE	4 cl	18
SARPA DI POLI ORO	4 cl	8,5
CASTAGNER <i>Fuoriclasse Leon Amarone Valpolicella Grappa 38%</i>	4 cl	18

LIKÖRE

AMARETTO ^[11]	4 cl	5,5
BAILEY'S ^[11] <i>Original oder Strawberry</i>	4 cl	5,5
SAMBUCA	4 cl	4,5
CONTREAU	4 cl	5,5
PREMIUM TEQUILA		
1800 SILVER	2 cl	6
1800 ANJEO	2 cl	5,5
PATRON SILVER	2 cl	5,5
PATRON ANJEO	2 cl	5,5

Wir liefern Ihr
CATERING
und machen Ihr EVENT unvergesslich!

Catering bei Finest Lezzet ist etwas Besonderes.

Ab 10 Personen offerieren wir Ihnen eine traditionelle oder fein abgestimmte Catering Lösung. Dank unserer zweiten Küche, welche unabhängig vom täglichen Restaurantbetrieb arbeitet, liefern wir jederzeit unkomplizierten Catering Service.

Hierfür haben wir spezielle Menüs zusammengestellt, können aber auch gerne individuell für Ihre Feier weitere Spezialitäten zubereiten.

Felix-Klein-Straße 1
40474 Düsseldorf

Reservation & Catering
Tel.: 0211- 302 94 220
www.finest-lezzet.de

Öffnungszeiten
Täglich von 11:30 bis 23:30 Uhr
Warme Küche bis 22:30 Uhr

info@finest-lezzet.de

FOLGEN SIE UNS

  [fineslezzet](#)



Bewerten Sie uns
Google - Tripadvisor